Rocznik XVIII. Lwów, 15. Września 1905. Nr. 18.

GORZELNIK

Organ poświęcony polskiemu przemysłowi gorzelniczemu.

Wydawca: Polskie Towarzystwo gorzelnicze. — Redaktor odpowiedzialny: Gierasieński Feliks, ul. Miłkowskiego l. 2.

Listy i wszelkie pisma do przewodniczącego Polskiego Towarzystwa gorzelniczego **Antoniego Jenika** prosimy adresować: **Kołodziejówka** (stacja kolejowa i telegraficzna w miejscu) **ost. pocz. Skałat.**

Wyrób spirytusu.

(*Przypomnienie teoretyczne*).

(Ciąg dalszy).

B.) Płody i materjały surowe, zawierające cukier.

Omówiwszy poprzednio płody mączne, zawierające skrobię, jako materyał do wyrobu spirytusu głównie używany, trzeba nam, choćby pobieżnie, wspomnieć o płodach, zawierających w swym składzie gotowy już cukier. Należą do nich przedewszystkiem:

1. Burak cukrowy.

Buraki cukrowe, uprawiane są głównie w celu wydobywania z nich w specyalnych fabrykach, cukrowniami zwanemi, cukru trzcinowego. Zdarzają się wypadki, że buraki cukrowe wskutek wadliwej uprawy lub wrogich wpływów atmosferycznych zawierają za mały procent cukru, zatem nie nadają się do wyrobu cukru, otóż w takich razach, a nadto w wypadku jakiejś nadzwyczajnej katastrofy w cukrowni, bywają buraki cukrowe używane do wyrobu spirytusu.

Buraki cukrowe zawierają obok innych substancyi rozpuszczalnych lub nierozpuszczalnych w wodzie, a nie będących żadną z odmian cukru, także 4 do 18% cukru trzcinowego, a to stosownie do gatunku buraków cukrowych, sposobu ich uprawy i mniej lub więcej korzystnych wpływów atmosferycznych.

W monarchii austro-węgierskiej wyrób spirytusu z buraków cukrowych prawie nie ma żadnego znaczenia — przydarza się bowiem tylko wyjątkowo i sporadycznie.

2. Melassa.

Melassa jest bogatym w cukier odpadkiem przy fabrykacyi cukru z buraków. Stanowi ona bardzo ważny materyał do wyrobu spirytusu, ale tylko tak długo, jak długo nie zostanie w większych ilościach zużywaną do wydobywania z niej cukru czystego.

Od czasu zastosowania w cukrownictwie najnowszych metod wydobywania cukru czystego z melassy, wyrób spirytusu z tego materyału bardzo znacznie się zmniejszył, a w miarę udoskonalenia się tych metod, coraz więcej zmniejszać się będzie.

Melassa zawiera:

10—30% wody,
40—55% cukru,
15—35% innych substancyi,
7—14% związków mineralnych.

Wstrętny smak melassy wyklucza ją z pomiędzy środków spożywszych dla ludzi.

3. Inne płody surowe, zawierające cukier.

Wspomnieć jeszcze należy o niektórych innych płodach surowych, zawierających w swym składzie cukier gotowy, i tak:

a) Topinambury, czyli korzenie bulwy (helianthus tuberosus), które zawierają obok wprost, fermentować mogącego cukru (laevulosa), także rodzaj skrobii, inulinem

zwanej (około 2%), który może być przemienionym na cukier.

Roślinę tę uprawiają podobnie jak kartofle.

b) Marchew olbrzymia, która zawiera 9·6% cukru.

c) Wszystkie owoce, zawierające cukier, jak: czereśnie, śliwki, brzoskwinie itp. Z ich soku można wyrabiać wódki o charakterystycznym smaku i zapachu.

Wytłoczyny z jabłek i fig, pozostałe przy wyrobie win owocowych, dalej wytłoczyny z winogron itp. bywają również materyałem podatnym do wyrobu spirytusu.

d) Z odpadków przy wyrobie piwa otrzymywanych, daje się osiągać przez wymycie wodą roztwór cukrowy, z którego można otrzymać pewną ilość cukru zdolnego do fermentacyi.

C) Materyały, zawierające gotowy spirytus.

Do takich materyałów należą — nie mówiąc już o gotowem winie — odpadki, otrzymywane przy sporządzaniu win naturalnych, a mianowicie:

Drożdże winne i osad winny, które wydzielają się w czasie fermentacyi z moszczu winnego i osadzają na dnie.

Drożdże winne zawierają obok niewielkiej ilości alkoholu, także ciała białkowate, komórki drożdżowe i sole kwasu winnego.

W fabrykach, zajmujących się przeróbką drożdży winnych, otrzymują spirytus, jako produkt uboczny przy wyrabianiu kwasu winnego.

Samo wino może być korzystnie używanem jako materyał do wyrobu koniaku.

D) Drzewo.

Włókna drzewne zawierają celulosę. Ta może być przez działanie rozcieńczonego kwasu siarkowego zamienioną na cukier zdolny do fermentacyi, który następnie może być w alkohol zamieniony.

Rozegrzanie drzewa działaniem rozcieńczonego kwasu siarkowego odbywa się pod wysokiem ciśnieniem.

Drzewo, jako materyał do otrzymywania spirytusu, stanowi do tej pory tylko teoretyczną wartość, z uwagi na ogromne koszta, połączone z przemianą celulosy na cukier.

Porosty i mchy, obficie znajdujące się w północnych krajach, bywają już w podany powyżej sposób przerabiane na spirytus.

W ten sposób omówiwszy główne działy płodów surowych, używanych jako materyał do wyrobu spirytusu, przystąpimy w dalszym ciągu do właściwej fabrykacyi alkoholu z płodów u nas głównie do przerobu używanych.

Ten dział mieć będzie dla nas, jako techników gorzelnianych szczególniejszą wartość i znaczenie.

(C. d. n.) *F. G.*

W przededniu otwarcia kampanii.

Ferye gorzelniane kończą się. W październiku wiele gorzelń rozpocznie nową kampanię, oby tylko stało się to pod pomyślnym znakiem.

Widocznie dała się dobrze odczuć naszym gorzelnikom kampania ubiegła, gdyż w czasie feryi skutecznie wypoczywali — cisza zaległa w dziedzinie gorzelnictwa nie zamącona żadnym znakiem ożywienia, żadnem usiłowaniem przypomnienia się szerszemu ogółowi.

A przecież martwota podobna i apatya nie jest pożądaną, bo nie świadczy korzystnie o umysłowem ruchu, o pomysływości i zapale do pracy zawodowej.

Z rozpoczęciem się ruchu i pracy niezawodnie nastąpi ożywienie i zainteresowanie się sprawami zawodowemi pomiędzy gorzelnikami, — otóż radzibyśmy odczuć to rozbudzenie się i w redakcyi „Gorzelnika".

Wyobrażaliśmy sobie zawsze, że redakcya pisma ściśle zawodowego powinna być ciepłomierzem uczuć czytelników i punktem zbieżnym ich życia i pracy, powinna być zarazem powiernikiem szczerym, życzliwym, obdarzonem pełnem zaufaniem, a w końcu doradcą w trudniejszych chwilach życia społeczego i zawodowego.

Redakcya i czytelnicy to dwa ogniwa ściśle złączone wzajemnością uczuć i inte-

resów, to też ogniwa te nie powinny w żadnym wypadku rozluźniać się, nie powinny przestawać ani na chwilę wspierać się w rozwijaniu wspólnych interesów i zaspokajaniu potrzeb duchowych.

Z chwilą ponownego ożywienia się umysłów przypominamy się czytelnikom naszym prosząc o zwrot tych samych uczuć, jakiemi dla nich pałamy, — żądamy pełnego zaufania i wiary w najlepsze zamiary nasze, te zaś możliwe są do przeprowadzania tylko przy chętnym współudziale wszystkich. — Każdy choćby po odrobinie niech przyczyni się w interesie dobra ogółu ofiarnością czasu i dobrej woli, a już będziemy mogli złożyć pokaźną całość pracy na drodze rozwoju zawodu naszego i uzyskania poprawy stosunków stanowiska naszego.

Dotrzymywanie danego słowa i przyjętych na się obowiązków, stanowi rękojmię dodatnej działalności w doprowadzeniu zamierzonego celu do skutku. Celem naszym jest połączenie rozprószonych sił w jeden zgodny ruch usiłowań wydźwignięcia się z upośledzonego położenia, wydobycia z zaklętego koła samych przeciwności życiowych.

Zawiązaliśmy się w tym celu w towarzystwo, które nam zakreśliło formy zjednoczonej pracy, rozdzielając ją poszczególnym grupom do przeprowadzenia.

Cóż z tego, że garstka nominalnie zespolonych jednostek nosi tytuł członków rzeczywistych, kiedy obowiązków przyjętych na się dobrowolnie nie spełnia szczerze i wiernie, kiedy nie stara rozszerzać naszej idei pomiędzy towarzyszami pracy, stojącymi jeszcze na uboczo, kiedy w pewnych okresach czasu zapomina o honorowych powinnościach, a co najgorsze nie zasila we właściwym czasie wspólnych funduszów składkami.

Wiadomo, że każda, nawet najidealniejsza dążność pociąga za sobą konieczność zebrania materyalnych zasobów, i w dzisiejszym świecie ten tylko plany swoje przeprowadzić zdoła, kto potrzebne zasoby do dyspozycyi posiada.

Zarząd towarzystwa i redakcya waszego organu nierównie lepiej spełniałyby swoje zadania, gdyby nie owe nieustanne kłopoty pieniężne, wynikające z opóźniania przypływu składek dobrowolnych na cele wspólne.

Szczególniej w czasie feryj nastąpił pod tym względem kompletny zastój, jakby zapomniano, że tak rozpoczętych zabiegów i starań nie powinien doznawać przerwy.

W pełnej ufności w rozbudzenie się ożywienia umysłów z rozpoczęciem nowej kampani Towarzystwo i redakcya apelują do członków, o gorętsze interesowanie się sprawami naszej instytucyi, o skuteczniejszy udział w ruchu zawodowym i społecznym, o żywszą wymianę myśli, zapatrywań i spostrzeżeń, wreszcie o regularniejsze adresowanie i nadawanie na pocztę przekazów.

Redakcya w czasie kampanii pragnie ożywić i urozmaicić łamy „Gorzelnika“ sprawami faktycznie najwięcej sfery gorzelniane obchodzącemi, chce nawiązać ściślejszą łączność z kilkunastu chętniejszymi do pióra czytelnikami, a w celu wysondowania ich zapatrywań, szle pomiędzy Was Panowie wiązankę tematów do omówienia:

1) Sposób podniesienia poziomu umysłowego i zawodowego u gorzelników?

2) Organizacya przyjmowania, prowadzenia i kwalifikowania elewów gorzelnianych?

3) Ułatwienie sposobu zmieniania posady.

4) Jak zjednać dla naszego Towarzystwa przychylność i życzliwość pracodawców?

5) Czy zwołanie powszechnego wiecu gorzelników galicyjskich w czasie następnych feryi, byłoby wskazanem i pożądanem?

6) Co gorzelnicy sądzą o najnowszym projekcie ustawy pensyjnej dla urzędników prywatnych?

7) Czy niedałoby się wyrugować obcych wyrobów i urządzeń przy budowie i rekonstrukcyi gorzelń?

8) Czy w łonie Towarzystwa naszego nie możnaby zawiązać spółki dla popierania i wprowadzania wynalazków i ulepszeń techników gorzelnianych?

9) Czy władze krajowe i rządowe popierają przemysł gorzelniany, stosownie do jego znaczenia w ekonomicznem rozwoju naszego kraju?

10) Czy dotychczasowe zakłady dla szerzenia teoretycznej wiedzy gorzelniczej wy-

starczają zapotrzebowaniu i czy zajmują właściwe stanowisko w rozwoju gorzelnictwa krajowego?

11) Dlaczego pracodawcy tak mało dbają o postęp i rozwój gorzelnictwa?

12) Położenie techników gorzelnianych teraz, a w najbliższej przyszłości.

Oczekujemy rozmachu myśli i piór — czy nadaremnie?

F. Gierasieński.

Drożdżownictwo.

(Ciąg dalszy).

Po spuszczeniu wody, na wierzchu widzimy szarą, śluzowatą masę, składającą się z bakteryi, tę warstwę zbieramy i wyrzucamy. Po pierwszej następuje druga warstwa także szarawa, składająca się z torul i młodych komórek drożdżowych, które również wyrzucamy. Po drugiej następuje trzecia warstwa żółtawego koloru, są to najlepsze komórki drożdżowe, które zbieramy jako produkt pierwszy i oddajemy zaraz pod prasę. Po trzeciej następuje czwarta warstwa niezbyt czysta, składająca się z najsilniejszych komórek drożdżowych, lecz zanieczyszczonych dekstrynami, tę warstwę także zbieramy i prasujemy jako produkt, noszący nazwę w handlu drożdży czarnych. Po czwartej jest jeszcze piąta warstwa, którą wyrzucamy całkowicie.

Osadzanie warstw odbywa się według ciężaru gatunkowego poszczególnych cząstek, znajdujących się w basenie osadowym.

O dobrym zbiorze drożdży przekonujemy się zapomocą rachunku kólek drożdżowych. Liczymy te komórki drożdżowe, które dodaliśmy do zacieru w postaci drożdży zarodowych — następnie liczymy te, które pozostały zaraz po zbiorze piany. Jeżeli zbiór był dobry, to ilość komórek pozostałych w kadzi zaraz po zbiorze piany powinna być mniejsza, jak ta, którą dodaliśmy do zacieru jako zasiew — jednak to się rzadko zdarza, żeby tak było. Nadwyżka komórek po zbiorze piany dochodzi do 30%, a czem więcej drożdży pozostanie w zacierze, tem gorszy jest zbiór.

Zebrane drożdże zdrowe, bez domieszki dekstryn, dobrze wypłukane, prasują się dobrze i po wyprasowaniu dają masę nie ciastowatą, dobrze łamiącą się, ale nie kruszącą. Jeżeli zaś drożdże zawierać będą dekstryny i ciała białkowe (pewną ilość), wtedy źle się prasują, są lepkie, ciastowate, mają wygląd brzydki i nie mają wtedy pokupu. Ciemno-szare drożdże doskonale się prasują, jednak, aby poszły w handel, musimy dodawać do nich krochmalu, lecz nie więcej jak 5%, drożdże, nie zawierające wyżej 5% krochmalu, nie możemy nazwać fałszowanemi, a jednak zdarza się, że fabrykanci dodają do drożdży 30 do 50% krochmalu! Krochmal kartoflany jest nie tylko z tego względu zły, że fałszuje drożdże, ale nadto zanieczyszcza je bakteryami gnilnemi, a w celu zabicia bakteryi, dodają fabrykanci SO_2, lecz skutek bywa taki, że SO_2 działa zabójczo na drożdże i te naturalnie nie fermentują należycie.

Wydatek drożdży bywa rozmaity, zależy od wielu czynników i tak: im więcej będzie w produktach ciał białkowych, dających się asymilować, tem większy będzie wydatek drożdży. Jeżeli było dobre ustosunkowanie produktów, dobry zbiór piany i t. d., to ze 100 klg. ~~ziarna przy meto~~dzie wiedeńskiej, otrzymuje się 11 do 12 klg. drożdży. Wydatek alkoholu jest mniejszy ~~wskutek~~ tego, że drożdże zużywają na swój rozrost cukier, wydatek otrzymuje się ze 100 klg. zboża 28 do 30 lit. alkoholu, Konkurencya z fabrykami, wyrabiającymi drożdże metodą przewietrzania, spowodowała u fabrykantów metody wiedeńskiej pewne ulepszenia, a mianowicie, że przez pierwsze 4 godziny fermentacyi wtłaczają powietrze, a przez to wydatek drożdży zwiększa się o 3 do 4%.

Metoda przewietrzania.

Zasada przy prowadzeniu metody przewietrzania polega na tem, że się używa klarownej, czyli cedzonej brzeczki, a przy fermentacyi wpędza się filtrowane (odkażone) powietrze, oto są dwie zasadnicze cechy. Metoda ta daje znacznie lepsze re-

zultaty, a to dlatego, że przystęp tlenu powietrza przyczynia się do dobrego rozrostu drożdży, a nadto i klarownej brzeczki, tak, że można wszystkie korzonki wybrać.

Przy metodzie przewietrzania używa się produktów nieco inaczej, a mianowicie: Jęczmień w postaci słodu zielonego, czasami mielonego — żyto i kukurudza. Żyto używa się czasami słodowane, lecz zawsze macerowanie, kukurudzy używa się albo w postaci śrutu, albo gotowaną w całem ziarnie w parnikach Henze'go. Czasami używa się pszenicy, jeżeli ta jest tańszą od żyta.

Zboże, które ma być użyte, musi być macerowane albo słodowane w celu dokładnego oddzielenia plewki od ziarna. Cedzenie tylko da się wtedy dobrze uskutecznić, jeżeli plewka jest całą, a nie zmieloną na drobne cząsteczki, jeżeli zaś używamy filtrów, to wtedy niepotrzebne jest macerowanie ziarn i można je mleć. Macerowanie uskutecznia się wtedy, kiedy używamy kadzi ściekowych.

Przed zacieraniem na 4 dni, żyto zesypujemy do kadzi i moczymy 17 do 20 godzin, po upływie tego czasu, wyrzuca się żyto na rostownie słodowni dla oczkowania (szpicowania), po zoczkowaniu 3-go dnia żyto gniecie się na młynkach w ten sposób, aby było tylko zgniecione dla łatwiejszego oddzielenia plewki. Po zgnieceniu zesypuje się do kadzi maceracyjnej. Do macerowania używa się H_2 SO_4 w stanie rozcieńczonym, na 100 klg. żyta 80 do 100 cm^3 H_2 SO_4 rozcieńczonego 200 do 250-ciu litrami wody o 14—15°R. Tak zakwaszoną wodą nalewa się żyto w celu utrudnienia rozwoju bakteryi. Maceracya trwa 12 do 14 godzin, w tym czasie maceracyi miesza się żyto, przyczem łuska odstająca spływa na powierzchnię wody. Kiedy już jest żyto zmacerowane, wypuszcza się je do kadzi zaciernej, dodaje się słód, w całej, przeznaczonej ilości i wodę, miesza się. Po wymieszaniu dogrzewa się do 40—42°R. i pozostawia na 20—30 minut w celu wyciągnięcia ciał białkowych, następnie doparza się do 49—50°R.

Jeżeli używa się kukurydzy, to kukurydzą doparzamy zacier do ciepłoty 49 do 50°R. Kukurydzę gotuje się osobno, w tym samym celu, co i przy metodzie wiedeńskiej poprzednio opisanej. Gotuje ją się na gęsto (mamałygę), albo na pół płynną, w razie, gdy się gotuje całe ziarno w parniku Henze'go. Po wypuszczeniu z parnika kukurydzy i doparzeniu poprzednio zrobionego zacieru z żyta i słodu, zacier cukruje się przy ciepłocie 49—50°R. Cukrowanie trwa króciej i dłużej, stosownie do tego, jakich używamy aparatów do cedzenia i tak: gdy używa się kadzi ściekowych, to cukrujemy w kadzi zaciernej przez pół godziny, a resztę cukrowania uskutecznia się podczas powolnego cedzenia brzeczki, przy używaniu zaś filtrów do cedzenia, cukrowanie trwa $1\frac{1}{2}$ do 2 godzin, gdyż wtedy szybko się cedzi i **nie ma czasu** na scukrzenie. Po scukrzeniu następuje odcedzenie, albo filtrowanie.

Kadzie ściekowe winny mieć pojemność na 1.000 klg. zboża 5.500 litrów. Woda do wysładzania używa się o ciepłocie 50°R., na 1.000 klg. 700 do 800 litrów, niekiedy wysładza się wywarem; pierwsze cedzenie trwa 2 godzin, wysładzanie 5 godzin, razem trwa 7 godzin; cel wysładzania polega na wypłukaniu wszystkiego cukru, który własnym ciężarem nie ściekł z łuski.

(C. d. n.) *Stefan Piasecki.*

Korespondencye.

I.

Narol 27. sierpnia 1905.

Słusznie zapytano w „Gorzelniku" Nr. 16, czy dział korespondencyi ma być z łam naszego organu wykreślony?

Może w żadnym roku nie używali gorzelnicy tak swobodnych feryi, jak w bieżącym, obecnie żaden nie raczy ani słówkiem odezwać się w „Gorzelniku". Nie mamy o czem pisać?

Nie prędko może nadaży się tyle tematów do omawiania przebytej kampanii— ileśmy ich mieć mogli właśnie w tym roku, a przecież wcale nie poruszono ich.

Rok 1904 był rokiem znamiennym dla zawodu gorzelniczego, a więc i kampania gorzelniana 1904/5 również do odmiennych niż poprzednie należy, zatem warto ją było

w historyi gorzelnictwa krajowego należycie omówić i upamiętnić. Z przebytych doświadczeń uczymy się sami, a i dla naszych następców pozostawiamy naukę.

Jeśli kiedy, to teraz, w czasie feryi gorzelnianych, mieli pp. Delegaci Towarzystwa najodpowiedniejszą porę do zwoływania Zjazdów okręgowych. Byłoby wiele do omówienia ciekawych spraw techniczno-zawodowych, bo prawie w każdej gorzelni obserwowano inne objawy i osiągano różne wyniki pracy.

Wskutek tego niejeden z gorzelników wiele debatował nad pokonaniem przeciwności i niejedną mógł odkryć przez to nowość, ułatwiającą postępowanie techniczne i usuwającą trudności, a z czem może chętnie byłby się z kolegami podzielił. U nas praktykuje się inaczej.

W czasie kampanii urządzają pp. Delegaci Zjazdy okręgowe, irytują się, że tylko niewielu na nie przybywa, w następstwie czego zarzucają innym brak łączności, niechęć do zawodowych rozpraw, ociężałość, gnuśność i różne inne, wcale niepochlebne wady.

Czy pp. Delegaci nie wiedzą o tem, że nie każdy z gorzelników ma zastępcę lub praktykanta, że istnieją posady kierowników zawarunkowane, iż pod rygorem wydalenia nie wolno w czasie kampanii po za gorzelnię wyjeżdżać? Czy w takich warunkach może gorzelnik na Zjazd przybyć? Czy każdy pracodawca uznaje, że gorzelnik, udający się na Zjazd, może odnieść korzyść, która następnie przyczynić się może do obniżenia kosztów produkcyi?

W czasie kampanii, kiedy się kartofle gotują, znachodzą się „B. ciekawi“, czyniąc zapytania w „Gorzelniku« i krytykując korespondencye innych, lecz, jak tylko parniki przestaną syczyć i huczyć, — nie ma już „B. ciekawych“, znikają, jak kamfora, odchciewa się im myśleć i pisać i kto wie, czy nawet i czytać nie zapominają.

Wydział Towarzystwa i pp. Delegaci zechcą moje uwagi przyjąć, jako życzliwą radę, gdyż urządzanie w czasie lata Zjazdów okręgowych niezawodnie lepiej się powiedzie. Przy wolnym czasie niejedną rozprawę da się należycie i teoretycznie uzasadnić, sprawozdanie obszerniej umotywować, a wszelkie debaty więcej wyczerpująco przeprowadzić.

Przy Zjazdach w czasie lata można też niejednemu z kolegów, poszukujących posady, dopomódz pożyteczną informacyą, a wzgląd ten jest dla nas bardzo ważnym, gdyż z każdym rokiem poszukiwania są uciąźliwsze i kosztowniejsze.

W okolicach, gdzie gorzelnie są gęściej położone, udają się i zimowe Zjazdy, mają one także dobre strony przy demonstracyach praktycznych, zawsze jednak Zjazdy letnie będą liczniej uczęszczane i użyteczniejsze.

Dobrzeby również było, by z okazyi Zjazdów okręgowych, zarządzano także posiedzenia Wydziału Towarzystwa, o których nie czytamy jakoś sprawozdań.

Zdala od siebie mieszkający członkowie Wydziału łatwiej będą się mogli zetknąć z sobą na Zjazdach, niż naumyślnie urządzanych posiedzeniach, a i obecność na Zjeździe naszych wybrańców przyczyni się do nadania zebraniu większej powagi i znaczenia.

Zobaczymy, czy moje skromne uwagi odezwą się echem.

Gorzelnik.

II.

Jak spędziłem ferye gorzelniane?

. . . . 12. września 1905.

Ubiegła kampania dokuczyła mi do szpiku kości. — Ziemniaki były niedojrzałe, słabe w skrobię a nadto psuły się. — Pan rządca, człowiek przewidujący, polecił sypać je w cienkie kopce i nieokrywać zbyt silnie, aby jako młode i wodniste nie grzały się i nie psuły.

Zima była średnio mroźna i mało śnieżna, lecz wiatry panowały przejmujące. Znaczniejsza część kopców przemarzła od strony północnej, no i pod wiosnę ziemniaki zaczęły fermentacyę, ale gnilną.

Miałem też ja wiosnę rajską, kazano mi na gwałt przerabiać psujące się szybko ziemniaki i robić zaciery możliwie gęste. A że początek wiosny był chłodny i trawy

ani rusz nie mogło się było bydło doczekać, owe wygłodzone z braku paszy szkielety trzeba było możliwie najdłużej zasilać brahą.

Otrzymałem rozkaz przeciągnąć kampanię aż do pojawienia się zieleni na pastwiskach. — Zaczęło się skupywanie resztek ziemniaków, pozostałych od sadzenia, w najrozmaitszych gatunkach i jakości, a nadto sprowadzono dwa wagony stęchłej i spleśniałej kukurudzy.

Powiadam Wam istny piekielny taniec przeciwności gorzelnika, bo i woda stawowa w drugiej połowie maja pocieplała, jak na kąpiel, a lodu ani na okład głowy nie było.

Gorzelnia staruszka, prababka kieratowa, aparat przedwieczny, kocioł parowy zwykły cylinder, słaby, prawdziwy pożeracz opału, słodownia mała, ciasna, pyszna na kulturę pleśni i wszelkiego plugastwa, no i chłodnik otwarty — oto obraz galicyjskiej fabryki spirytusu. — Dospiewajcież sobie teraz koledzy wątek moich rajskich rozkoszy zawodowych.

Wzywałem na pomoc wszystkich najnowszych bożków gorzelnianych z ich kwasami, ekstraktami, odżywkami i wspaniałemi pouczeniami. — Trochę rozrywało mi to myśl i urozmaicało pracę, ale niewiele skutkowało, bo i „Salamon z próżnego nie naleje“.

Otóż skłopotany, zmęczony, zjajany, przeklinający godzinę wstąpienia do karjery gorzelniczej, dopłynąłem nareszcie cało do portu zwanego feryami.

Bydło poszło na pastwisko, reszta ziemniaków pokulczyła się i zgniła, ja więc odetchnąłem — niepotrzebując fabrykować zgniłej zupy, zwanej wywarami.

Zanim ubezpieczyłem na czas ciszy wspaniałe urządzenie gorzelniane i wypisałem cały szereg najnieodzowniejszych naprawek w gorzelni, upłynęło 10 dni.

Myślę sobie, teraz odpocznę uczciwie i zapomnę o mordowni zimowej.

Począłem myśleć, jakby znaleźć furtkę celem wymknięcia się z tak miłej posady, gdy oto otrzymuję od zarządu rozkaz czasowego przesiedlenia się na sąsiedni folwark dla zastąpienia obłożnie chorego ekonoma — otóż i po feryach.

Wyobraźcie sobie nową zgryzotę moją. Na gospodarowaniu rozumię się tylko tyle ile aptekarz na medecynie, a skoro zobaczyłem szkielety końskie i wołowe, obciągnięte zjeżoną skórą i ledwie włóczące za sobą nogi, a potwory te nazywano inwentarzem roboczym, skoro wspomnę, że o robociznę w naszej okolicy bardzo trudno a zarząd płaci ją nędznie i bardzo nieregularnie, to mieć będziecie pojęcie, jak przebyłem ferye gorzelniane, obróbkę ziemniaków, sianokosy i żniwa, gdyż ekonom dopiero przed kilku dniami objął po chorobie służbę.

Teraz na gwałt łatam z całym tłumem domorosłych partaczów gorzelnię, aby ją puścić w ruch w drugiej połowie października.

Posady innej już nie szukałem, i z całą rezygnacyą fatalisty podejmuję drugą kampanię. — Czy wytrwam . . . .?

Obiecują budować nową gorzelnię .... jak mój pracodawca odziedziczy spadek po żyjącej i czerstwej jak rydz ciotce....

Pechowiec.

Wiec urzędników prywatnych.

Zawód gorzelniczy zatrudnia spory zastęp pracowników technicznych, a wszyscy oni należą do stanu urzędników prywatnych, stanu, który z każdym rokiem wzmaga się w liczebną siłę i różnorodność kategoryi.

Wiadomo, że stan urzędników pozostawał od wieków i dotychczas pozostaje w upośledzeniu pomiędzy innemi warstwami społecznemi. Wszystkie sfery społeczne bądź od początku posiadały, bądź później pracą i walką zdobyły prawa obywatelskie w państwie, przywileje i opiekę ustawodawczą. Jedynie o naszym stanie zapomniano, gdyż my sami nie pamiętamy w codziennej trosce o byt o wybiciu się na stanowisko, należące się nam z tytułu naszej użyteczności społecznej — naszych kwalifikacyi zawodowych i niepośledniej inteligencyi, jakiej społeczeństwo od nas wymaga.

Przyczyną tego stanu rzeczy jest brak pomiędzy nami poczucia łączności stanowej, brak świadomości siły zbiorowej

i skutków, jakie silny, gromadnie wydany głos zawsze powoduje.

Nieliczne towarzystwa zawodowe i humanitarne urzędników prywatnych, zwłaszcza prosperujące w sąsiednich krajach podjęły przed kilkunastu laty starania o ustawowe uregulowanie zabezpieczenia pensyjnego i uregulowania stosunków służbowych dla urzędników prywatnych wszelkich kategoryi. Do tych starań wciągnięto i nasze galicyjskie Towarzystwo urzędników prywatnych, które usilnie pracuje nad urzeczywistnieniem tych doniosłych postulatów. Niestety sfery posiadające zapewnione prawa i byt, nie są zbyt skore do przyznania nam praw należnych. Wywiązała się z tego walka długa i mozolna, mimo, że rząd sam oświadczył się przychylnie za nami i wniósł przed laty do parlamentu projekt ustawy o zabezpieczeniu pensyjnem urzędników prywatnych.

Projekt, kilkakrotnie już w ciągu obrad komisyjnych, zmieniany i okrawany, nie może ani rusz wpłynąć na fale obrad parlamentarnych, gdzie posiada wielu zwolenników, ale i dużo wpływowych przeciwników, zwłaszcza w sferach wielkiego przemysłu.

Naradzaliśmy się już wprawdzie przed kilku laty nad sposobami postępowania w tej sprawie, lecz narady te nie złączyły nas w trwałą organizacyę, którąby bacznie czuwała nad dalszym przebiegiem tak ważnej dla nas ustawy — cała sprawa poszła w odwłokę i do dziś nie rokuje rychłego urzeczywistnienia, gdyż za cicho, za spokojnie wyczekujemy zmiłowania Bożego i obudzenia się uczuć humanitarnych w kołach decydujących.

Obecnie subkomitet parlamentarnej komisyi socyalno-politycznej znowu przerobił projekt ustawy na odmienną modłę, mniej dla nas korzystną, rozchodzi się więc o to, by projekt ów, jakikolwiek on jest, nie poszedł znowu na półki archiwalne, lecz przedłożonym został Radzie państwa do uchwalenia. Potrzeba w tym celu zebrać nam się możliwie najliczniej razem na krajowy wiec urzędników prywatnych wszelkich kategoryi, dla wydania głośnego i tłumnego okrzyku żądania ostatecznego załatwienia sprawy, tak dla nas piekącej a tyle już lat daremnie wyczekiwanej.

We wrześniu za inicyatywą redakcyi „Przełomu“, zawiąże się we Lwowie komitet wiecowy w celu zorganizowania krajowego wiecu, otóż wzywamy wszystkich uświadomionych i inteligentnych urzędników prywatnych do współdziałania w organizacyi naszego wiecu przez zawiązywanie komitetów wiecowych prowincyonalnych dla szerzenia propagandy naszej i dla zbierania funduszów na pokrycie dość znacznych kosztów wiecowych.

Redakcya „Gorzelnika“ bierze i w tej sprawie czynny udział i przyjmuje nadsyłane na ten cel składki, chętnie udzielając dalszych wskazówek.

F. Gierasieński.

Która metoda lepsza

Dr. Büchelera, Bauera, czy Dr. Kuesa?

Pukając w palce, wyrzekł podstoli —
— Wybieraj! Którą Waść woli?

Od kilku lat niepokoją umysły ogółu gorzelników różnego rodzaju reklamy o nowych metodach prowadzenia drożdży gorzelnianych, owego serca wprawiającego w ruch tętno fabrykacyi spirytusu. Krótko mówiąc mamy na myśli metody Dr. Büchelera, Bauera i Dr. Kuesa, prowadzące pomiędzy sobą do dziś nierozstrzygnięty jeszcze spór o pierwszeństwo.

W ciągu dwu lat ubiegłych pisaliśmy dosyć szeroko szczególniej o metodzie Bauera, z którą wielu z gorzelników czyniło badania i próby, następnie znaleźli się także amatorzy do przedsiębrania prób z metodą Dr. Kuesa, — jedynie o metodzie Büchelera nie mieliśmy żadnych sprawozdań szczegółowych. — Do tej pory jedna dopiero z krajowych powag naukowych w gorzelnictwie, a to proesor Chrząszcz zabierał głos w ocenie wartości owych metod, wyrażając zapatrywanie, że nie zdołały one przewyższyć znaczenia i użyteczności kwasu mlecznego przy prowadzeniu i rozmnażaniu drożdży gorzelnianych. Ocena ta jednak nie dała żadnej miary co do stopnia wartości i użyteczności poszczególnych metod. To też kwestya ta pozostaje wciąż jeszcze nierozstrzygniętą, powodując pomiędzy gorzelnikami wątpli-

wości i sprzeczność zdań, to zaś naraża bardzo wielu przedsiębiorców gorzelń i kierowników ruchu na przedsiębranie i prowadzenie wcale kosztownych prób z zachwalanemi specyfikami.

Chociaż dwie z wymienionych metod nie ściągają daniny za licencye patentowe, to jednak zastosowanie ich i pomyślne rezultaty zależą od dodawania do hołowicy ekstraktu drożdżowego i odżywki drożdżowej, dostarczanych po cenach stosunkowo wysokich, a wszystkie trzy metody razem wymagają znacznej domieszki kwasu siarkowego i zastosowania szczególniejszych przepisów używania i postępowania.

Byłby już czas najwyższy, by nasuwającym się wątpliwościom położyć nareszcie koniec, przez wydanie kompetentnego w tej mierze orzeczenia, co do istotnej wartości każdej z konkurujących pomiędzy sobą metod, pompujących bądź co bądź znaczne sumy pieniężne z naszego kraju.

Skoro sfery ściśle naukowe nie zdecydowały się dotychczas na wydanie w tym kierunku miarodajnej oceny, to niechby zajęło się tą kwestyą nasze zawodowe Polskie Towarzystwo gorzelnicze, ale w sposób systematyczny i rozstrzygający.

Towarzystwo jako takie może pomiędzy swymi członkami upatrzeć trzech zdolnych i należycie ukwalifikowanych gorzelników, pracujących mniej więcej w jednakowych warunkach technicznych, tych więc uprosić trzeba, by równocześnie rozpoczęli badania i próby z nowemi metodami, mianowicie każdy z inną metodą. — Każdy z nich zechce wykonać tę pracę ściśle i punktualnie, z zachowaniem wszelkich pouczeń i wskazówek wynalazców a następnie złoży za pośrednictwem „Gorzelnika" publiczne sprawozdanie z wyników.

Skoro posiadać będziemy w ten sposób równocześnie przeprowadzone zabiegi i osiągnięte rezultaty, to łatwo już będzie można z porównania wysnuć faktyczną wartość zachwalanych metod. Porównanie takie będzie o tyle wybitniejszem o ile przedstawi nam obraz osiągniętych rezultatów w zestawieniu z wynikami otrzymywanymi przy stosowaniu kwasu mlecznego.

Po takiej ocenie zawodowej, która w każdym razie mieć będzie wartość i znaczenie oparte na stwierdzeniu praktycznego zastosowania, będą mogli gorzelnicy posiąść miarodajną dyrektywę dalszego postępowania.

Nie jestem przeciwnikiem wprowadzania do gorzelnictwa ulepszeń i ułatwień, lecz niechże te nowości zasługują rzeczywiście na uznanie i niech zdobędą właściwą ich wartości markę.

Mniemam, że projekt mój nie przebrzmi bez echa, że p. przewodniczący Towarzystwa, który osobiście zajmował się badaniem metody Bauera i uznał ją za dobrą, zechce zarządzić także i badania co do innych dwóch metod: Dr Buchelera i Dr. Kuesa, niechbyśmy nakoniec przekonali się ostatecznie, która z tych metod najlepiej odpowiada warunkom pracy w gorzelniach galicyjskich.

B. Ciekawy.

Rozmaitości.

Zniesienie propinacji. Wiedeńskie gazety donoszą, że w kołach miarodajnych, zajmujących się sprawą sanacyj finansów krajowych, wcale nie istnieje zamiar pozbawienia Galicyi dochodu z propinacji. Choć w r. 1910 zostanie zniesiony monopol propinacyjny, kraj otrzyma ten dochód przez ustanowienie w drodze podatku krajowego dodatku propinacyjnego, co zrównoważy obecny dochód propinacyjny.

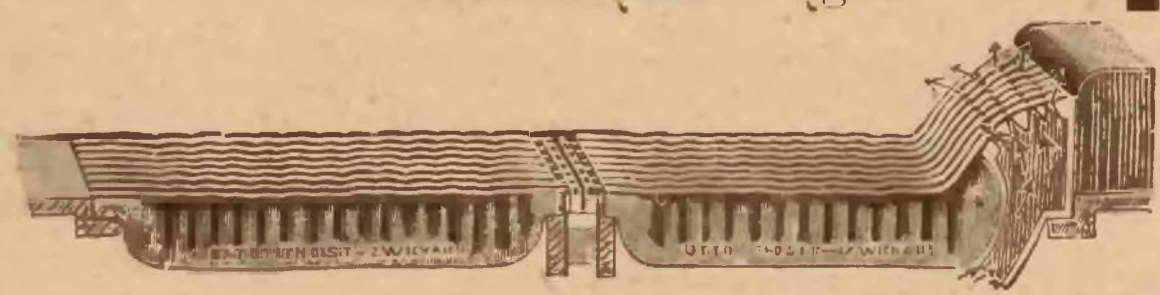
Urzędnicy prywatni przy grach i zabawach, przy uroczystościach publicznych, narodowych i rodzinnych, przy zakładach i zapisach — wszędzie i zawsze pamiętajcie o funduszu na otwarcie burs dla naszych dzieci.

Towarzystwo dla specyalnych urządzeń palenisk systemu THOSTA, z ograniczoną poręką, — dawniej OTTO THOST

ZWICKAU (w Saksonii)

dostarcza **rusztów**

zaopatrzonych w lany **mostek ogniowy**, gorąco-powietrzny, **który trawi dym** i znakomicie **zaoszczędza węgiel**.



Ruszt ten da się natychmiast zastosować do każdego kotła parowego przez łatwą wymianę ułożonych przed murowanym mostkiem ogniowym starych rusztów.

Najtańsze zużytkowanie węgla!
Znaczna oszczędność na węglach!
Największa trwałość!

Zastępca dla Galicyi i Bukowiny

Ferdynand Pietsch

techniczne biuro

L w ó w.

Sławne drożdże

z fabryki Ad. Ig. Mautnera i Syna we Wiedniu

główny skład na Galicyę w handlu

KAROLA BAŁŁABANA

Lwów, Halicka 23.

Jedynie przydatne do zacieru gorzelnianego, ponieważ

bez krochmalu.

Zlecenia z prowincyi uskuteczniają się bezzwłocznie.

Węgierska

Papryka różana („Rosen-Paprika“)

szegedyńska Ia, słodkawa, pierwszej jakości, gatunek powszechnie uznany za najlepszy. W opakowaniu za kilogram 5 K. Rozsyła za pobraniem od 1 kg. i wyżej opłatnie. Inne artykuły specyalne: **Słonina, węg. salami** i t. d. po najniższych cenach.

Dom rozsyłkowy produktów krajowych

Haupt A. Rudolf

Budapest (Węgry) **Ovodagasse 22.**

ALOJZY HÜBNER LWÓW RYNEK 38.

poleca dla gorzelń, rafineryj i t. p.

Cement, Gips, Wapno hydrauliczne, Oliwy do maszyn, Oliwę do palenia, Pasy do maszyn skórzane i gumowe, Gurty do maszyn zwykłe i napuszczane, Rzemyki do szycia pasów, Śruby i nity do pasów, wiaderka do ognia lakierowane i składane, Węże konopne zwykłe i gumowane, Węże gumowe, Węże spiralne, Holendry mosiężne, Płyty gumowe, Płyty asbestowe, Sznury gumowe i asbestowe, Pakunki łojowe i federweisowe, Kule gumowe do wentylów, Szkła do kotłów, Pierścienie gumowe, Glazura do chłodników, Baryszówki, Szklaneczki próbne do browarów. Linwy konopne i druciane cynkowe, Rury ołowiane, Rury cynowe, Plomby i drut ołowiany, Latarnie gospodarskie na oliwę i naftę, Knoty, Oliwiarki do maszyn blaszane i szklane, Przyrząd kauczukowy dla bydła, Przyrząd do pompowaniapowietrza u bydła, Trokary, Sęrgi cynowe i gumowe dla bydła, Nożyce do strzyżenia bydła i owiec, Sól kamienną, Farby olejne i terowe na dachy, Carbolineum Avenariusa Exsiccator, Ter drzewny i gazowy, Antimerulion, środek przeciw grzybowi, Tektura na dachy, Smołowiec, Pędzle, Pyrolinę itp.